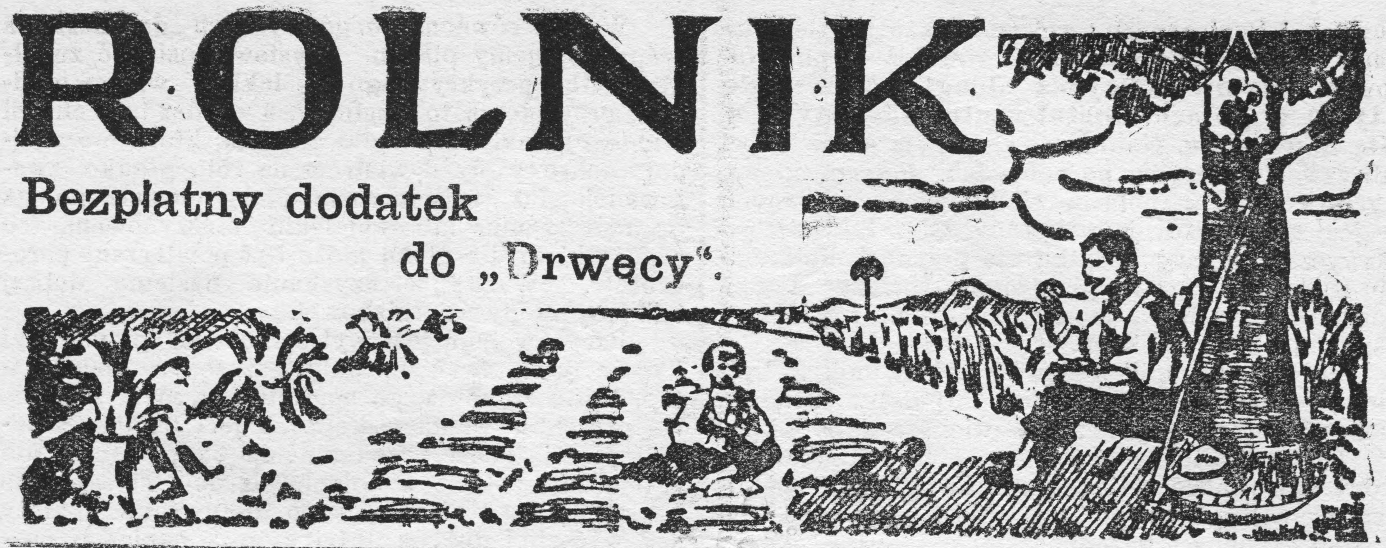
ROLNIK

Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".



Rok IX. Nowemiasto, dnia 1 sierpnia 1935. Nr. 29

O planowaniu zasiewów.

Planowanie zasiewów jest bezsprzecznie jedną z najważniejszych czynności gospodarskich. Chodzi przecież o to, żeby każdy z ziemiopłodów znalazł się w warunkach, dla siebie najodpowiedniejszych, zarówno pod względem jakości gleby, stanu jej uprawy i siły nawozowej roli, jako też i pod względem stanowiska, a jednocześnie — żeby zasiewy dostosowane były do warunków i potrzeb gospodarstwa. A jednak gospodarze nasi tą ważną sprawą zbytnio sobie głów nie zaprzątają, zasiewy bowiem wykonują — jak się zdarzy, najczęściej bez żadnego planu.

Zazwyczaj gospodarze starają się zasiewać jak najwięcej oziminy, a szczególnie żyta, oczywiście w tem przekonaniu, że, im więcej się zasieje, tem i zbiór będzie większy. Sieją więc żyto nietylko po łubinie, seradeli i innych strączkowych, lecz także po pszenicy, owsie, jęczmieniu, życie i po ziemniakach. Często też kłosowe przychodzą trzy i cztery lata z rzędu po sobie, a przecież w takich warunkach trudno oczekiwać znośnych bodaj plonów. Pod rośliny pastewne natomiast rolnik zwykle skąpi ziemi, przeznaczając pod koniczynę, mieszanki strączkowe, seradelę i inne pastewne niewspółmiernie małe powierzchnie pól. Jedynie ziemniaki cieszą się należnemi względami gospodarzy, gdyż stanowią one podstawę wyżywienia ludzi i zwierząt. Skutki takiej gospodarki jednakże często bywają b. przykre. Zboża, siane w złych stanowiskach, dają kiepskie plony, bydło z braku paszy często przymiera głodem, przynosząc mizerne korzyści, a obornik od inwentarza, słabo żywionego, przedstawia małą wartość nawozową, to też wydajność takiego gospodarstwa z reguły bywa bardzo mizerna.

Obmyślenie dobrego planu siewnego jest zadaniem niełatwem, ale przecież rolnik ma głowę nie od parady, więc powinien to poważne zadanie należycie rozwiązać.

W pierwszym rzędzie w planie siewnym trzeba wyznaczyć odpowiedni obszar ziemi pod zasiew ziemiopłodów pastewnych. Zależnie więc od tego, ile mamy inwentarza, czy posiadamy łąkę i pastwisko lub też nie oraz jakie w danych warunkach udają się rośliny pastewne i jakie dają plony —winniśmy dobrać sobie najodpowiedniejsze ziemiopłody i dla każdego z nich odpowiedni kawał pola wyznaczyć. Przyczem zasiewy te powinny być tak obmyślane, żeby w każdej porze roku dla każdego gatunku zwierząt mieć odpowiednią paszę w ilościach dostatecznych.

A więc np., o ile gospodarz nie posiada łąki i pastwiska ani lucernika — na najwcześniejszą paszę dla bydła powinien przeznaczyć po jakieś 20 prętów kw. na krowę pod wykę ozimą, żeby mieć zielonkę od początku maja do pierwszych dni czerwca; na czerwiec trzeba mieć dla bydła poletko białej koniczyny z trawami; na lipiec i sierpień — zielonki strączkowe, licząc conajmniej 60 prętów na krowę, a na jesień — może wystarczyć seradela ścierniówka, której wsiewkę w żyto trzeba zawczasu przewidzieć. Na paszę zimową dla bydła zwykle zasiewamy koniczynę czerwoną albo mieszankę koniczyn z trawami lub też koniczynę szwedzką, a na słabszych glebach — przelot i seradelę. Na paszę zimową musimy też mieć buraki pastewne albo brukiew lub ziemniaki. Przy średnich plonach, pod okopowe dla jednej krowy zwykle potrzeba około 60 prętów pola. Pozatem zabiegliwy gospodarz kawał pola przeznaczy pod koński ząb, który może być sadzony po wyce ozimej, a jeżli ma ziemię w kulturze — po życie sieje obowiązkowo poplony pastewne (wyka, peluszka, groch). Poplony i koński ząb można spaść w jesieni, jeżeli jednak seradela ścierniówka jako pasza jesienna dla bydła wystarcza, to koński ząb wraz z poplonami i liśćmi buraczanemi należy zakisić — będzie rezerwa doskonałej paszy na wszelki wypadek.

W planie siewnym trzeba również przewidzieć zasiewy w odpowiednich rozmiarach szeregu ziemiopłodów na pokarm dla domowników. Zyto i ziemniaki na ten cel wystarczyć nie mogą, trzeba więc uprawiać jęczmień i proso, a może także grykę na kaszę, a także: groch, fasolę, soję, no i odpowiednią ilość warzyw. Pod warzywnik w planie siewnym należałoby wydzielić najodpowiedniejszy kawałek pola i zawczasu dobrze go doprawić i wynawozić, żeby mieć warzywa pewne.

Przy planowaniu zasiewów bardzo ważną jest rzeczą wybór odpowiednich stanowisk dla ozimin. Zasadniczo oziminy powinny być siewane po strącz-

kowych i koniczynach; czasami także po ziemniakach żyto może przychodzić również — po kłosowych, ale **nie dalej niż drugi raz z rzędu i tylko w polach, dostatecznie zasobnych w siłę nawozową.** Natomiast siew żyta poraz trzeci lub czwarty z rzędu po sobie lub innych kłosowych, a także w polach, silnie zachwaszczonych — jest stanowczo nie wskazany, gdyż taki zasiew zazwyczaj żadnego pożytku nie przynosi. Pola, silnie zachwaszczone i wyjałowione, należy dobrze doprawić i jeżeli nie mamy ich czem użyźnić — najlepiej obsiać łubinem.

Przy planowaniu zasiewów należy unikać zbytniego rozdrabiania pól, a drobne poletka w miarę możności starać się łączyć w większe pola.

Oto garść luźnych uwag o planowaniu zasiewów, które może niejednego z Czytelników pobudzą do należytego przemyślenia i wykonania tej ważnej czynności gospodarskiej.

Rzepa ścierniskowa.

W latach o skąpo zapowiadającym się zbiorze pasz rolnicy powinni myśleć o możliwem zaradzeniu temu brakowi.

Wśród roślin, które mogą być wykorzystane do tego celu przy uprawie jako poplony, m. in. do polecenia jest wysiew rzepy ścierniskowej, co jest daleko mniej kosztowne od wysiewu innych roślin poplonowych, jak np. groch, wyka, gorczyca, więc straty przy nieudaniu się są niewielkie.

Rzepa ścierniskowa nie stawia większych wymagań co do gleby, udając się przeważnie wszędzie, zwłaszcza zaś na glebach gliniasto-piaszczystych, z pewną zasobnością w wapno. Najważniejsze wszakże znaczenie przy jej uprawie posiada możliwie rychły wysiew. Każdy stracony dzień w okresie lipca — połowy sierpnia wpływa na obniżenie plonu. Z tego względu rzepa ścierniskowa udaje się najlepiej i powinna być siana po wcześnie schodzących z pola uprawach, jak np. jęczmień ozimy, rzepak i rzepik, mieszanki, sprzątane na zielono; może być siana i po życie lub jęczmieniu jarym.

Rzepa ściemiskowa, jak wszystkie szybko rosnące uprawy wdzięczna jest za łatwo przyswajalne zapasy pokarmowe w glebie. Dlatego też jest bardzo do polecenia użyźnianie ścierniska zbywającą gnojówką i następne bezpośrednie płytkie podoranie i doprawienie roli przedsiewne. Należy się wystrzegać głębszej podorywki, głębiej spulchniającej glebę, czego rzepa ścierniskowa nie znosi.

Przy pogodzie mało słonecznej, dżdżystej, niektórzy zalecają uprawę rzepy zraszać gnojówką i po wzejściu roślin, o ile przed siewem nie mogła być wywieziona. Jednak zabieg ten powinien być wykonany bardzo oględnie, bo nieraz może być nawet szkodliwy dla wzrostu roślin. W braku gnojówki doskonałe wyniki daje zasilenie azotem niewielką jego dawką, np. 100—160 kg. na ha saletry wapniowej. Zważywszy na małą zwykle ilość opadów w tym czasie (lipiec—sierpień), dawkę saletry dobrze jest dać przed podorywką lub też zaraz ją przybronować. Do polecenia jest siew rzędowy z rozstawą rzędów co 30—40 cm., nasienia rzepy wychodzi wówczas 2—4 kg na ha; siać gęściej nie należy, ponieważ rośliny zagęszczone szłyby w liście, dając drobne korzenie.

W celu równomiernego wysiewu do nasienia rzepy dodajemy piasku. Wysiew musi być zupełnie płytki, przykrywa go się lekkim wałem gładkim, przyśpiesza to wschody, a oprócz tego chroni młode roślinki od pchełki ziemnej, która nie znajduje ochrony przed wiatrem na roli, gładko zwałowanej. Po wzejściu roślin pielęgnowanie polega na motyczeniu lub opielaniu maszynowem, co z pożytkiem dla plonu może być powtarzane parokrotnie. Ważne jest uzyskanie nasienia dobrej odmiany rzepy ścierniskowej.

Rzepa w polu jest wytrzymała na przymrozki i może pozostawać na pniu jeszcze i w ciągu listopada do stopniowego spasania wprost z pola. Do przechowywania w kopcach jest trudna. Lepiej więc ją spaść przed innemi okopowemi lub ostatecznie zakisić w dołach. Nadaje się głównie na karmę dla bydła; krowom dojnym nie należy zadawać zbyt dużych ilości rzepy, ponieważ nadaje wówczas zły zmak mleku, podobnie jak brukiew.

Nie dać próżnować ziemi.

Po zbiorze zbóż pole robi się puste. Tu i ówdzie widzi się czarne pasy powstałe z podorywki, większość pól jednakże, tych zwłaszcza, z których schodzą późniejsze gatunki zbóż, świeci ścierniankają, leży bezużytecznie i co gorsze, przez ten rzekomy odpoczynek nabierze niepożądanych dla rolnika właściwości. Co gorzej jeszcze, widzi się na ścierniskach pasące się bydło, które do reszty pogarsza stan takiej roli. A przecież zapobiegliwy rolnik dużo w tym czasie może i dla siebie i dla roli zrobić, zwłaszcza na tych polach, na których w roku przyszłym mogą przyjść jarzyny lub okopowe.

W rozmaity to sposób można uczynić. W pierwszym rzędzie powinien dbać o zdobycie jak największej ilości paszy. Paszę tę zdobyć można przez wysiew po sprzęcie zbóż rozmaitych mieszanek, które dostarczą bydłu doskonałej paszy zielonej i pozatem pozwolą na zdobycie cennej mieszanki, chętnie przez bydło w zimie spożywanej. Jeśli w mieszance są rośliny motylkowe, to poza zdobyciem paszy rolnik uzyskuje to, że ziemia jego wydatnie wzbogaca się w azot (Stickstoff), gromadzący się w korzeniach roślin motylkowych.

Pozatem rolnik nie powinien zapominać i o nawozach zielonych. Dotyczy to zwłaszcza okolic o glebach lekkich, piaszczystych, cierpiących na brak próchnicy. To też pola, na które mogą przyjść ziemniaki i zboże jare, nie powinny próżnować. Po sprzęcie zbóż siać wprost na ściernisko odpowiednią mieszankę jak 30 kg. grochu, 15 kg. bobu, 10 kg. wyki na mórg, a po wysiewie płytko spokładać. Nie zaszkodzi zasilenie takiej mieszanki nawozami pomocniczemi jak superfosfatem (80 kg.) i solą potasową (100 kg. na mórg). Wysiew powinien być dokonany najpóźniej w końcu lipca, a to w tym celu, by rośliny kiełkujące znalazły w ziemi choć trochę wilgoci, o którą to w pierwszej połowie sierpnia jest zazwyczaj trudno. Mieszankę taką (która dostarcza glebie tyle azotu, ile mniejwięcej 40 drobnych fur gnoju, a pozatem która dostarcza dużej ilości niezbędnej w roli próchnicy) zorać należy późną jesienią. Na wiosnę ziemniaki lub owjes będą wspaniałe i stokrotnie opłacą poniesione trudy i koszta.



DZIAŁ KOBIECY

Jak długo utrzymać kwiaty cięte w świeżości?

Ileż uroku, wdzięku i świeżości wnoszą kwiaty choć najskromniejsze do naszych mieszkań. To też, aby dłuższy czas nie traciły swej świeżości, barwy i zapachu trzeba je odpowiednio pielęgnować.

Umiejętne ścinanie kwiatów, odpowiednie wybranie stadjum rozkwitu oraz pory dnia, w jakiej ścinamy kwiaty, są poniekąd odpowiedzialnemi za długość ich trwania. Kwiatów nie należy nigdy ścinać w ciągu dnia, kiedy, omdlałe od słonecznego żaru, tracą odporność, jędrność łodyg i kwiatu, a tylko wczesnym rankiem lub o zachodzie słońca. Kwiaty, które łatwo rozwijają się z pąków po cięciu np. irysy, peonje, gladjolusy — dobrze jest ścinać w początkach rozkwitu, a lilje i mieczyki w pączkach, bo rozkwitną w wodzie. Zbyt rozwinięte kwiaty szybko się rozsypują, zupełnie zwinięte zaś zwiędną, nie rozkwitając.

Kwiatów nie należy nigdy zrywać, gdyż przez silne szarpnięcie narusza się często korzenie, co szkodzi wegetacji, ale ścinać je trzeba z jak najdłuż. i możliwie z mało rozgałęzionemi łodygami nożem ukośnie, przez co udostępniamy kwiatom wchłanianie wody w odpowiedniej ilości.

Sciętych kwiatów nie trzymać w ręku, ściskając, tylko układać luźno do koszyka i nie dać im zbyt długo czekać na wodę. Przed włożeniem do wazonu trzeba je w głębokiem naczyniu zanurzyć po same kielichy w obfitej zimnej wodzie i zostawić około godzinę w chłodzie i cieniu. Następnie układać kwiaty do czystych wazonów, napełnionych zimną wodą. Ważną rzeczą jest ułatwienie łodydze sprawnego wchłaniania wystarczającej ilości wody przez usunięcie nadmiaru liści, a zostawić ich tyle, ile potrzeba do dekoracji. W każdym razie oberwać wszystkie liście na przestrzeni, zanurzonej w wodzie wazonu. Pozatem łyko (korę) ze sztywnych łodyg np. róży, jaśminu, bzu itd. zeskrobać ostrym nożem na przestrzeni kilka ctm. Zabieg ten ułatwia wchłanianie wody i kwiatom zmęczonym przywracają świeżość. Kwiaty w wazonie umieszczać należy luźno (z gotowych bukietów usuwać basty, druty, szpagaty), aby powietrze miało do nich dostęp — stłoczone w wazonie nie wyglądają ładnie i b. szybko zagrze

Ulgi podatkowe dla rolników.

Ministerstwo Skarbu Dziennik Ustaw Nr. 45 poz. 309 z dnia 28 czerwca 1935 r. przedłużyło termin do korzystania z ulg podatkowych do dnia 15 października 1935 r. Ulgi podatkowe ogłoszone w Dzienniku Ustaw Nr. 29 poz. 225 z dnia 19 kwietnia 1935 r. przysługują rolnikom, którzy w terminie do 15 października 1935 zapłacą przepisany podatek w r. 1934-5.

Płatnicy, którzy do 15 października 1935 zapłacą zaległość wymierzonego podatku za rok 1934-5, będą korzystać z odroczeń w danym podatku z lat ubiegłych pod warunkiem płacenia dobrowolnego w ustawowych terminach podatku bieżącego, gdyż z chwilą wykazania do egzekucji płatnik traci prawo do dalszego korzystania z ulg.

Poza odroczeniem zaległości w podatku państwowym, którego przypis za 1934-5 został uiszczony w terminie do 15 października 1935 korzystają rolnicy oprócz odroczenia zaległości do 31. 3. 1938 z umorzeń odroczonych zaległości i to o ile w latach budżetowych 1935-6, 1936-7 i 1937-8 uiszczą dobrowolnie podatek, jaki im w tych latach będzie przypisywany.

Umorzenia odroczonych zaległości wynosić będą w roku budżetowym 1935-6 — 15 proc., w 1936-7 — 20 proc. i w 1937-8 — 25 proc.

Leży zatem w interesie rolników, mających zaległości podatkowe regulowanie dobrowolne, podatków bieżących, bez których ulgi nie mogą być udzielane oraz przypisu podatku za 1924-5.

Przeciw płatnikom, którzy w terminie do 15 października 1935 nie korzystają z ulg przez wpłaty bądź to dobrowolnie bądź w drodze przymusowej, Urzędy Skarbowe wdrażają egzekucję.

O ulgach wyszczególnionych decydują uiszczenia podatkowe i ulgi są przyznawane z Urzędu bez wnoszenia podań.

Ważne dla osadników rentowych.

Urząd Wojewódzki Pomorski, Wydział Rolnictwa i Reform Rolnych podaje do wiadomości, że przystąpił do rozpatrywania podań o częściowe umorzenie rat rentowych na podstawie art. 11 rozporządzenia Prezydenta R.P. z dnia 24. 10. 34 r. o obniżeniu zadłużenia gospodarstw rolnych z tytułu należności Funduszu Obrot. Reformy Rolnej. Podania te należy składać do właściwego terytorjalnie Starostwa Powiatowego w terminie do dnia 28. 10. 35 r.

Podania złożone po wyżej wymienionym terminie nie będą uwzględnione.

Umorzeniu częściowemu podlegają roczne raty rent. oraz roczneraty z tytułu rozłożenia zaległości rentowych, o ile raty te włącznej sumie wynoszą na 1 hektar więcej niż 12 zł w powiatach: chojnickim, kartuskim, kościerskim i morskim, a 20 zł w innych powiatach. Podania należy szczegółowo umotywować względami gospodarczemi, wyprowadzając dochodowość i wydatki z danej osady oraz podać obszar nieużytków, czy były klęski żywiołowe i jakie itp. dane mające znaczenie dla dochodowości gospodarstwa.

W podaniach należy również podać nazwę osady, nr. wykazu hipotecznego, obszar, datę nabycia, roczną ratę rentową oraz roczną ratę z tytułu zaległości rentowych, rozłożonych na spłatę w ratach.

Nadmienia się jednak, że należności z tytułu t. zw. rent abluicyjnych z recesu, powstałych na podstawie uchwały z dnia 12. 3. 1850 r., częściowemu umorzeniu nie podlegają i składanie podań w tym przedmiocie jest bezcelowe.

dają się i gniją. Łodygi nie powinny dotykać dna, bo wtedy woda ma utrudniony do nich dostęp. Dla przeciwdziałania gniciu dobrze jest umieścić na dnie kawałek węgla drzewnego.

Wodę — nie wprost z kranu — ale z rzeki, otwartej studni lub odstałą, o pokojowej temperaturze zmieniać 2 razy dziennie (rano i wieczorem), a w upały trzykrotnie. Dla konserwacji wody skutecznym środkiem jest wrzucenie do wazonu drobnej monety miedzianej, oczyszczonej w płomieniu z tłuszczu albo dać 2—5 kropli amonjaku. Woda sodowa, dolana do wody w wazonie, działa też doskonale. Przy każdorazowem zmienianiu wody poddać łodygi działaniu silnego strumienia wody, aby spłókać tworzący się zielony nalot, który wodę zakaża. Wazony dobrze wymyć, wypłukać i napełnić świeżą wodą. Aby otworzyć nowe tkanki codziennie przycinać naukoś końce łodyg, które łatwo podlegają wykładowi, a kwiaty i liście spryskiwać wodą dla odświeżenia (zwiędłe kwiaty i liście usuwać codziennie). Bukiety ustawiać w cieniu, a nie w miejscach słonecznych, bo woda zbyt się ogrzewa, proces gnilny rozwija się szybko i kwiaty zamierają. Na noc wynosić kwiaty latem w chłodne miejscę. Gdyby jeszcze świeże kwiaty wyglądały zmęczone, wyjąć je na noc z wazonów i zanurzyć aż po główki w obfitej, chłodnej wodzie w dzbanku. Taka nocna kąpiel przywróci im świeży i piękny wygląd.

Makom tak łatwo osypujących listki po zerwaniu, spalić końce łodyg do kruchości — będą trwać zadziwiająco długo. Georginje, tak łatwo więdnące i pochylające zbyt ciężkie główki, można zachować dłużej, odrapując im końce łodyg i wstawiając do gorącej wody, zostawiając dopóki nie ostygnie, potem 10—12 godzin przetrzymać w ciemności. Dla dłuższego utrzymania lewkonji dodać do wody kilka kropel jodyny, dalji i narcyzów — pół tabletki aspiryny (na 2 i pół ltr. wody), goździków — kwasu bornego w stosunku 1 : 100, tulipanów — tabletkę pyramidon; chryzantemy, fiołki i ciemne róże lubią kawałek cukru, bez, kalina i jasne róże — szczyptę soli. Odmłodzenie bzów i chryzantem uzyskuje się przez nanurzenie w gorącej wodzie, a następnie przenoszenie do zimnej.

Bardzo wrażliwe cięte kwiaty, troskliwie pielęgnowane w ten sposób, cieszyć nas będą swą urodą i świeżością zależnie od gatunku i do 2 tygodni.

KĄCIK MODY.

Parasolki, parasole.

Wszystko ulega w modzie przeobrażeniom, więc obecnie przyszła kolej i na parasolki. Powracają one poprostu do dawnej świetności.

Zasadniczo są 2 rodzaje parasolek: przedpołudniowe do palt i kostjumów z materjałów w pasy, kraty z krótkiemi ale fantazyjnemi rączkami. Na popołudnie zaś do lekkiej sukienki Pani Moda przepisuje parasolkę z tego samego materjału, co suknia lub innego jasnego, pełne falbanek i koronek, o dawnych długich rączkach.

Garderobę męską uzupełniają: laska, a w słotne i niepogodne dni parasol. Starsi panowie, którzy szczególnie dbają o swoje ubiory, chętnie przy niewyraźnej pogodzie zabierają parasole. Jest to zwyczaj dobry, godny naśladowania, bo ubiorom oddaje nieocenioną przysługę.

Dla panów, nie zabierających chętnie parasola, mamy dziś wspaniale wykonany parasol laskowy. Składana pochewka, wykonana w różnych naturalnych kolorach, z taką samą lub kolorową rączką, niczem się nie różni od noszonej zwykle laski trzcinowej.

Szkoda tylko, bo się kupuje jeszcze tak wiele parasoli zagranicą, przecież wyroby krajowe w niczem nie ustępują zagranicznym.



Greta Garbo
słynna artystka filmowa wybrała się do rodzinnego kraju Szwecji na wypoczynek.

Przepisy gospodarskie.

Sos porzeczkowy — do pieczeni wołowej lub dziczyzny.

Pół szkl. porzeczek gotować w b. małej ilości wody, jasną zasmażkę z małej łyżki masła rozprowadzić rosołem, zalać przefasowanym sokiem porzeczkowym tylko tyle, aby sos był przyjemny winny, doprawić cukrem.

W ten sam sposób robi się sos z czarnych wiśni i winogron.

Legumina wiśniowa.

750 g. wisien bez pestek z kawałkiem cynamonu i 125 g. cukru i pół l. wody na miękko smażyć. Potem osączyć na sicie i do natł. formy nakładać warstwami naprzemian z grzankami z białego chleba. Sok z wisien zmieszać po ostygnięciu z 3 jajami i $^1/_8$ l. śmietany, cukru do smaku, polać leguminę i piec przy miernej temperaturze 1 godzinę.

Fasolka zielona po angielsku.

Fasolkę najdrobniejszą obrać z włókien, opłukać i włożyć dla pięknej zielonej barwy w dużą ilość wrzącej osolonej wody i duży rondel. Gotować na ostrym ogniu bez przykrycia. Gdy miękka osączyć na durszlaku. Na ogrzany półmisek dać łyżkę masła, wymieszać je szybko z fasolą i podać na stół garnirowane grzankami z bułki.

Fasolę jako sałatę, ugotowaną w ten sposób, przyprawia się na zimno octem, oliwą i musztardą, naturalnie już bez masła.

Zupa cytrynowa, potrawka z cielęciny, sos żółtkowy, fasolka biała, kaszka krakowska zapiekana, sok malinowy.

Z klg. cielęciny (mostku lub łopatki) ugotować z włoszczyzną 2 litry rosołu. Pół litra zostawić na sos. Wreszcie ugotować 60 g ryżu, dodać półkwaterek śmietany, a do wazy włożyć 3—4 plasterki cytryny. Na sos zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić ostudzonym rosołem, zagotować, zaprawić 2 żółtkami rozbitemi, łyżką mleka lub zimnej wody. Ogrzewać mocno, nie gotując, bo się żółtka zwarzą. Zalać pokrajaną cielęcinę. 250 g perłowej fasolki namoczyć na noc, ugotować, polać masłem i rumianą bułeczką. Szklankę kaszki wymieszać ze szklanką kwaśnej śmietany i 2 łyżkami cukru. Włożyć do rondelka, wysmarowanego masłem i upiec w średnio gorącym piecyku, na bardzo małym płomieniu. Podać do kaszki sok malinowy.

W odpowiedzi p. P-owej.

O wyrobie win z owoców pisaliśmy obszernie w ubiegłym roku w czerwcu. Potrzebnemi numerami możemy służyć.